

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Фритюрница электрическая

BEF 131 V | BEF 132 V



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Описание машины	5
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	5
4. Транспортировка и упаковка	6
5. Технические характеристики	6
6. Управление	6
7. Обслуживание оборудования	7
8. Возможные проблемы	8
9. Условия гарантии	8

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kocateq” (Южная

Корея), сертифицированное на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием аппарата, именуемого в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью вашей машины и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установкой машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

- **Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**
- **Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.**
- **В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.**
- **Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.**

- Аппарат является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: порезам, электрическим травмам.
- Аппарат предназначен только для распиловки свежего и замороженного мяса в т.ч. с костями на мелкие порции.
- Аппарат предназначен для эксплуатации исключительно в закрытом помещении, специально предназначенном для его установки, что должно подтверждаться официально утвержденной строительной документацией при температурах воздуха от + 10 до + 43 Градусов Цельсия и влажности воздуха, не превышающей 70%. Установка аппарата в помещениях, не предназначенных для этого, ЗАПРЕЩАЕТСЯ, и может привести к серьезным повреждениям персонала, самого аппарата и окружающих строительных элементов и конструкций, фурнитуры, мебели и т.д.
- Любая модификация аппарата или попытки модификации КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ и ведут к аннулированию гарантии и очень опасны.
- На Ваш аппарат распространяется действие стандартных гарантийных обязательств при условии его правильной установки, эксплуатации и обслуживании. Гарантийные обязательства имеют силу только при условии установки аппарата специалистами нашей организации и подключения к электрической сети специалистами организации, имеющими действительную лицензию, дающую право проводить такие работы.
- Если Вы принимаете решение самостоятельно подключить, обслужить или отремонтировать аппарат, пожалуйста, примите во внимание, что нам не известна степень компетентности Вашего персонала, самостоятельное проведение работ опасно для жизни, и может привести к дальнейшим более серьезным неисправностям. Еще раз убедительно просим Вас пользоваться услугами нашего квалифицированного персонала.

Установка аппарата допускается исключительно в помещениях, специально спроектированных для этих целей, что должно подтверждаться официально оформленной проектной документацией и соответствующими рабочими чертежами. Эксплуатация аппарата разрешается только по окончании всех видов строительных работ и приемки здания с системой соответствующих инженерных коммуникаций в целом.

Защитное реле контроля напряжения (РКН)

Защита оборудования с цифровыми контроллерами, холодильными компрессорами управляемыми автоматическими контроллерами и любыми электронными платами.

Уважаемые специалисты предприятий общественного питания! Данный параграф предназначен для обеспечения стабильной и долговечной работы вашего профессионального оборудования, оснащенного компрессорами, цифровыми контроллерами и электронными компонентами. Строгое соблюдение данных инструкций гарантирует бесперебойное функционирование техники в условиях высоких нагрузок профессиональной кухни.

ВНИМАНИЕ: Защитное реле контроля напряжения не входит в комплект поставки оборудования. Оно должно быть приобретено и установлено отдельно квалифицированным персоналом.

Ключевые особенности и преимущества системы защиты:

Электронные компоненты и компрессоры крайне чувствительны к перепадам напряжения и изменениям частоты переменного тока. Использование качественного реле контроля напряжения обеспечивает следующий функционал:

- Надежная защита от скачков: Мгновенное реагирование на перенапряжение и опасное падение напряжения в сети.

- Контроль фаз: Автоматическая защита от потери фазы, нарушения последовательности фаз и дисбаланса напряжения по фазам.

- Увеличение ресурса компрессора: Предотвращение поломок, связанных с работой оборудования в нештатных режимах электросети.
- Тонкая настройка параметров: Возможность точной установки задержек отключения и включения для адаптации под конкретные условия объекта.

Пошаговая инструкция по установке и настройке

Следуйте инструкции входящей в комплект поставки реле.

В общем случае для обеспечения надлежащей защиты оборудования выполните следующие шаги перед первым подключением устройства к электросети. Установка должна производиться квалифицированным электриком.

Шаг 1: Монтаж устройства

Установите реле контроля напряжения на стандартную DIN-рейку внутри защищенного электрического шкафа. Убедитесь, что устройство смонтировано в цепи перед подключением оборудования.

Шаг 2: Настройка пороговых значений

Установите верхний и нижний пороги допустимого напряжения строго в соответствии с технической документацией вашего оборудования (как правило, в диапазоне 170–250 В для однофазных сетей).

Шаг 3: Установка задержки отключения (Trip Time Delay)

Настройте время задержки отключения. Это необходимо для предотвращения ложных срабатываний системы при кратковременных и безопасных просадках напряжения, которые часто возникают при запуске мощной кухонной техники.

Шаг 4: Установка задержки включения (On-Delay)

Установите таймер задержки включения (рекомендуется от 3 до 5 минут). Данная пауза критически важна для выравнивания давления хладагента в системе компрессора и стабилизации электросети перед подачей питания.

Рекомендации для профессиональной кухни

- Мониторинг индикации: Регулярно проверяйте светодиодную индикацию на лицевой панели реле. Она позволяет быстро диагностировать текущее состояние сети (норма, авария, ожидание включения).
- Распределение нагрузок: Избегайте подключения мощного теплового и холодильного оборудования на одну фазу для предотвращения дисбаланса фаз.

Предупреждения и меры безопасности

Важное уведомление о гарантии: Выход из строя электронных компонентов (микропроцессоров, цифровых контроллеров, плат управления), вызванный резкими скачками напряжения или изменениями частоты переменного тока, не покрывается гарантийными обязательствами продавца и производителя. Ответственность за обеспечение оборудования качественным электропитанием полностью лежит на эксплуатирующей организации.

Все работы по монтажу и обслуживанию электрических сетей должны проводиться при полностью отключенном питании с соблюдением правил техники безопасности.

Часто задаваемые вопросы (FAQ)

- Почему оборудование внезапно отключилось, хотя электричество в здании есть?

Вероятнее всего, реле зафиксировало выход параметров сети за допустимые пределы (например, падение напряжения в часы пик или при запуске других мощных агрегатов на кухне). Реле

автоматически отключило нагрузку для защиты электроники. Дождитесь нормализации сети — реле возобновит подачу питания после истечения времени задержки (On-Delay).

- Как определить причину срабатывания защиты?

Используйте светодиодную индикацию на корпусе реле. Различные комбинации свечения или мигания диодов указывают на конкретную проблему: повышенное напряжение, пониженное напряжение, обрыв или перекос фазы. Расшифровка сигналов приведена в инструкции к самому реле.

- Какие основные причины нестабильности питания на предприятиях общепита?

Наиболее частые факторы включают: пусковые токи компрессоров крупных холодильных центральных, дисбаланс фаз при неравномерном распределении нагрузки, общие просадки напряжения в электросети здания в часы максимальной загрузки, а также потеря фазы из-за износа или повреждения кабельных линий.

Приступайте к безопасной эксплуатации!

Инвестиции в установку реле контроля напряжения — это гарантия сохранности дорогостоящего оборудования. Защитите свои активы, установите реле контроля напряжения до первого запуска и обеспечьте бесперебойную и эффективную работу вашей профессиональной кухни! Помните: Спасение утопающих – дело рук самих утопающих.

2. Описание оборудования.

- Фритюрница электрическая предназначена для приготовления продуктов методом обжарки во фритюре. Типичные продукты, приготавливаемые на этой фритюрнице – это пончики, чебуреки, паратта, рыба и т.п.
- Панель управления снабжена термостатом с рабочим диапазоном 20-200 Градусов Цельсия и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов.
- Безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты:
 - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы;
 - защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.
- Прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен.
- Корпус и ванна изготовлены из нержавеющей стали AISI304.
- Наличие сливного крана, дающего возможность менять масло без необходимости отключения фритюрницы и ее полной разборки.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам

адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! **Важно!** Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Транспортировка и упаковка.

Разрешается перевозить машину исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя картонный ящик, закрывающий корпус машины.

Перемещение машины к месту установки.

Перемещение машины к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

Хранение машины.

Допускается длительное хранение новой машины в закрытом складском помещении, предотвращающим прямое попадание на части и корпус машины влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +30 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении машина должна осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов, перечисленных выше.

В случае если Вы собираетесь законсервировать машину на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить машину от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех емкостей и трубопроводов машины и вызвать представителя сервисной организации для проведения работ, связанных с консервацией машины (данная услуга оплачивается дополнительно). Хранение машины, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки и консервации может привести (особенно в зимний период при отрицательных температурах) к серьезным повреждениям машины, все последствия связанные с этим лежат на вашей организации.

5. Технические характеристики.

Модель	Напряжение, В	Частота, Гц	Мощность, кВт	Температурный диапазон, °C	Объем ванны (брутто), л	Размеры, см
BEF-131V	220~230	50	3,3	0~200	13	50.5 x31.0x35,5
BEF-132V	220~230	50	6,6	0~200	13+13	50.5 x63x35,5

6. Управление.

Перед подключением аппарата убедитесь, что параметры сети соответствуют вашей модели. Убедитесь, что оборудование заземлено. Оборудование должно быть расположено на твердой и гладкой поверхности.

Помещение должно иметь хорошую вентиляцию и обеспечивать температуру не выше 50°C. Для увеличения срока службы аппарата и для обеспечения безопасности персонала НИКОГДА НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ фритюрницу с пустой ванной.

- Наполните ванну свежим растительным маслом. Уровень масла должен находиться между метками "H"(максимальный уровень) и "L" (минимальный уровень).
- Проверьте правильность подключения. Поверните рукоятку термостата в положение "ноль".
- Включите фритюрницу. Поверните рукоятку термостата по часовой стрелке, установив нужное значение температуры. Загорится индикаторная лампа, показывающая, что нагревательные элементы включены.
- Когда температура достигнет установленного значения, нагревательные элементы автоматически отключатся и индикаторная лампа погаснет.
- Когда температура опустится ниже установленного значения, снова загорится лампа и нагрев снова включится. Этот процесс будет повторяться, поддерживая температуру масла в установленном значении.
- Фритюрница снабжена специальной корзиной, снабженной крюком. После приготовления, выньте корзину из ванны и поместите ее над ванной, зацепив крюком за специальную пластину для того, чтобы стекло масло.
- После окончания готовки поверните электрическую часть фритюрницы вертикально вверх на угол 90 град. При этом масло с нагревательных элементов стечет в ванну.
- Корпус фритюрницы снабжен сливным краном, дающим возможность менять масло без необходимости отключения фритюрницы и ее полной разборки. Не сливайте масло, пока оно не остынет до комнатной температуры.
- В конце работы поверните рукоятку термостата против часовой стрелки в положение "ноль" и отключите аппарат.

7. Обслуживание оборудования.

Перед проведением операций по обслуживанию и очистки машины произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).

- Перед проведением очистки необходимо дождаться полного остывания машины.
- Запрещается использовать для очистки машины любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки машины прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Очистку машины необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Остатки пищи и масла необходимо удалять влажной тканью смоченной мыльным раствором, после удаления остатков пищи, увлажненные поверхности машины необходимо вытереть сухой тканью.

8. Возможные проблемы.

Возможная неисправность	Возможная причина	Решение
Нет нагрева ванны.	Неисправность защитного термостата или внешней проводки	1. Отрегулируйте или замените защитный термостат. 2. Проверьте соединительный провод и контакты.
Индикатор нагрева горит, но мало не нагревается.	1. Неисправен электронагревательный элемент. 2. Неисправно реле.	1. Неисправен электронагревательный элемент. 2. Проверьте и замените реле.
Масло нагревается нормально, но отсутствует световая индикация.	Неисправна индикаторная лампа.	Замените индикаторную лампу.
Температура масла неконтролируемо повышается.	Неисправен рабочий термостат.	Замените рабочий термостат.
Температура масла повышается, но нет повторного цикла нагрева после достижения нужной температуры.	Сработал ограничитель температуры (защитный термостат).	Открутите черный защитный колпачок с надписью "RESET" на панели управления и снимите с защиты ручную.
Быстрое и постоянное возрастание температуры масла.	Неисправны рабочий и защитный термостаты.	Замените рабочий и защитный термостаты.

9. Условия гарантии.

На ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуются хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
- обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;

– оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции. Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств. Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);
- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.

Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.